

预制菜：

为乡村振兴添“硬菜”

记者 李莹 罗伟 通讯员 许兵

全力干好“三个年”
奋力开创新局面
高质量发展看县域

春意正浓，在位于石泉经开区的安康正兴有机绿色食品股份有限公司厂房里，几百桶品种为“四月白”的黄花菜正在静待发酵。

这种经加工处理后的黄花菜，拆封即可食用。不久后，它们将会坐上集装箱，漂洋过海，出现在世界各地的餐桌上。

黄花菜即食预制菜只是石泉县预制菜产业的一部分。一头连着农户，另一头连着餐饮业和居民消费，一直以来，预制菜都被视为典型的二、三产融合发展产业。

去年，石泉县将发展预制菜作为富硒食品加工业富硒食品加工业，坚持政府搭台、市场主导、企业主体，加快构建从“田野”到“餐桌”的预制菜全产业链，推动一二三产融合发展，带动群众增收和消费提质。

什么是预制菜？石泉县为什么选择它作为首位产业发展？

“预制菜，就是通过现代标准化流水线作业，对菜品原料进行前期准备和制作，再进行科学封装。有的能开袋即食，有的需要通过简单加热或烹饪即可食用，为消费者省去了洗、切等步骤。”石泉经开区党工委副书记陈万里告诉记者，其实预制菜之前已经在一些连锁餐饮品牌得到应用，不仅可以保证出餐速度和口味稳定，还能节约人力和成本。

在陈万里看来，“预制菜”这个概念频繁出现在大众眼前，还是从这两年开始。而在此之前，经过多年发展，富硒食品产业已经成为支撑石泉县高质量发展、带动群众增收致富的支柱产业。这为石泉县发展预制菜产业提供了良好基础。

近年来，预制菜的种类和形制不断丰富，

逐渐走上了大众餐桌。预制菜的方便、高效，也顺应了当前快节奏生活和年轻消费群体的需求。数据显示，2022 年中国预制菜市场规模达 4196 亿元，预计 2026 年突破万亿元大关。

站在风口上，石泉县抓住了这一新兴产业发展机遇。

“近年来，我们按照富硒食品产业、链工作要求，先后引进落地了柏盛魔芋、及食雨、正兴黄花菜、深蜜集团字头、自嗨锅、王小余等一批食品预制菜加工龙头企业，现在入园富硒食品企业 28 家，形成了蔬菜、魔芋、蚕桑、黄花菜四大食品预制菜体系。”陈万里介绍。

去年 7 月，中国·石泉富硒食品(预制菜)产业园在石泉经开区揭牌，这也是全省首个富硒食品(预制菜)专业园区。目前，园区按照“龙头企业+合作社+能人大户+千家万户”发展模式，辐射带动农业新型经营主体 300 个，标准化产业示范园 30 个，种植基地 8 万亩。

今年，预制菜被正式写入中央 1 号文件，这也让广大从业者对产业发展前景更加充满信心。

“我们公司从 2021 年开始生产即食黄花菜，目前种植的‘四月白’品种，腌出来颜色好看、口感脆爽，深受消费者青睐。”安康正兴有机绿色食品股份有限公司负责人王金兰说，目前公司有干黄花菜、清水黄花菜两条生产线，年产能 10000 吨以上，产值达 9000 万元，产品全部出口国外，年首次创汇 600 万美元。

随着预制菜行业迎来更加健康和理性、蓬勃的发展。

作为新兴产业，预制菜产业在发展的过程中，又能为当地老百姓带来什么？

在石泉县预制菜产业基地——城关镇丝银坝村蔬菜产业园，各色蔬菜正在连栋大棚里茁壮生长。



石泉县富硒食品预制菜产业园

“我们与深蜜集团签订了订单，基地这几年种植的茄子、辣椒等蔬菜，都由他们统一收购。”丝银坝村党支部书记邓国友介绍，他们通过流转土地、园区务工等方式带动群众增收，工人每天的工资在 120 到 150 元不等，去年共有 160 多名群众在园区务工，村集体经济收入达 60 万元。

目前，石泉在全县 6 个镇建设了预制菜产业基地，2022 年发展订单蔬菜 5000 亩，这为村民增收、村集体经济发展提供了新动能。

而对 33 岁的陆洪双来说，预制菜产业的到来，让他在家门口找到了就业机会。

“我是去年 4 月到自嗨锅西北生产基地工作的，目前主要负责生产车间相关工作。”陆洪双说，自己以前在深圳打工，在那边待了 13 年左右，前几年也想回来工作，但一直没有找到好的待遇和岗位。看到该基地的招工信息，了解到薪资待遇等各方面都不错后，便下定决心回家工作。

“现在每个月的工资在 8000 元左右，虽然比在外面低了，但是工作压力小，还能照顾

到家人。”陆洪双说，车间里除了石泉本地人，还有不少是从汉阴等外县过来的。

自嗨锅西北生产基地负责人胡维涛告诉记者，基地主要生产常温预制菜包、酱卤肉食品，产品会根据市场需求不断变更。

“这段时间我们主要生产的是菌菇牛肉，一个月订单量在 280 万到 350 万包左右。菜包里的蔬菜，我们也会优先采购石泉本地蔬菜。”胡维涛说，公司通过与合作社签订收购协议，统一收购蘑菇、土豆、青椒等本地蔬菜，目前共有员工 94 名，解决就业 1200 人次。

预制菜具有“接二连三”实现一、二、三产高度融合的显著特征，越来越多的农产品转换为预制菜品，能够创造更多附加值，带动产业融合发展。

预制菜的发展，不仅能带来更多就业机会，增加居民收入，也有效推动了农产品食品化进程。

为进一步延伸产业链，提升价值链，石泉经

开区联合深蜜集团实施“百城千店”计划，打造“石泉食美”小碗菜餐饮连锁，培育“石泉食美”公共品牌。

今年 1 月 4 日，位于安康中心城区金州路的“石泉食美”小碗菜安康旗舰店正式开业，也标志着深蜜集团与石泉县签订的“石泉食美”小碗菜全国连锁项目协议正式投用。

该项目总投资 3.5 亿元，计划在全国 100 个城市开 1000 家连锁门店，在石泉经开区配套建设 5 万平方米加工厂，增加产业项目 10 个，带动全县种植业发展，与地方政府一起构建专业化营销体系和“龙头企业+社区工厂(食材工坊)+种植基地”生产体系，共同打造百亿级富硒产业链。

据了解，2022 年石泉县预制菜产业实现产值 54.6 亿元，占全县规模以上工业总产值比重 35%，直接入企就业 1800 人，人均年收入 4000 元以上，带动 3 万余户 5 万余人年增收 3000 元以上，年收购、销售农副产品 20 亿元。

预制菜产业，正在这片沃土上蓬勃发展。



石泉县预制菜产业基地——城关镇丝银坝村蔬菜产业园



深蜜集团的工人们在加工预制菜



正兴公司的工人们在分拣黄花菜

手端黄灿灿的百香果精酿啤酒，在人山人海嗅着烤肉串的香味，用牙签插块麻辣鸡胸脯肉，走到售卖花生碎的摊位前细细询问花生的种植、加工与销售……

这几日，如果你来逛 2023 中原农谷预制菜国际博览会暨产业发展论坛的产品展销区，一定会大饱口福。

抢占新赛道，200 余家预制菜企业集聚河南晒“厨艺”

2023 中原农谷预制菜国际博览会暨产业发展论坛本周在河南省新乡市举行，200 余家预制菜相关企业参展，其中不乏百胜集团、正大食品、麦当劳、顺丰科技等知名企业。

现场的黄河滩羊悬挂在展台上，旁边的炉子上，羊肉串被烤得滋滋冒油。新乡市雨泽清真食品股份有限公司董事长王峰告诉记者，去年 8 月公司推出“筷子牛肉”“红焖羊肉”等预制菜，4 个月销售额超过 5000 万元。从今年起，公司重点转向预制菜“赛道”，“将陆续储备 2000 个预制菜品，今年投入研发菜品 500 个，300 个力争进入量产规模，30 个投向市场销售。”

“盒马从几年前就开始在预制菜领域深耕，我们不仅有冷冻的预制菜，还有冷藏的、短保的……如果有预制菜产业链企业想跟我们合作，欢迎随时联系。”4 月 11 日，盒马华中区和西北区预制菜采购总监王军平刚推介完，就有数家企业代表围住他对接洽谈。

据主办方介绍，目前，盒马、京东超市、大润发等 12 家国内知名采购企业已经在博览会上发布预制菜合作需求，希望找到适合的合作方，实现高效精准对接。

预制菜：让你秒变“大厨”

大学生小吴这几年特别喜欢在同学面前“秀”厨艺。她说，现在许多名菜都能在网买到成品或者半成品，对着教程简单操作，就能端上一道色香味俱佳的菜肴，很适合她这种做饭“小白”。

中国农科院农产品加工所预制菜首席研究员张春晖说，目前中餐有名字的菜式 1.8 万余种，已经生产出

预制菜的有 1000 多种。未来随着人们生活节奏的加快，这一数字还将扩大。

在新乡市平原示范区干味央厨的生产车间，记者看到一盘盘蛋挞皮、法风烧饼正被工人摆上架车，进入后道工序。企业总经理郭峰峰介绍，公司主做米面产品，去年销售额 8 亿元。今年起，公司的重心全面转向预制菜，预计 2025 年销售额将突破 40 亿元。

张春晖说，近几年，预制菜销售额保持两位数的复合增长率。一些地方出台政策，大力推动预制菜产业发展。同时，随着电商平台、冷链配送的发展，预制菜正快速从 B 端走向 C 端，“95 后”人群成为消费主力。“未来，不管你接不接受，认不认可，预制菜热度持续升温的趋势不可阻挡！”

标准化和品牌化“炒香”预制菜

“前一段报道的 58 元的酸菜鱼，里面只有 4 片鱼片。”河南牧业经济学院食品与生物工程学院院长邹建认为，目前预制菜企业良莠不齐，亟待出台相关标准，规范企业行为。

今年年初，河南发布畜禽副产品、羊肉及其制品、特殊禽类、酱卤肉等 4 项预制菜的团体标准。2 月 28 日，重庆市市场监管局发布预制菜产业相关地方标准和文件。

随着越来越多的企业和地方重视标准化建设，预制菜加速步入规范化轨道。中国食品工业协会副会长陈振杰认为，目前预制菜企业良莠不齐，亟待出台相关标准，规范企业行为。

中国人民大学品牌农业课题组副组长郝北海称，中国市场非常巨大，预制菜的根与魂，是战略与品牌。他说，很多企业的单个产品就能做到销售额 100 亿元以上。预制菜也要做“专精特新”，要做某一个品类的单打冠军。

有关专家和从业人员认为，今年中央 1 号文件提出“培育发展预制菜产业”，为行业发展注入强大的政策信心。未来随着预制菜品牌效应的出现，我国食品工业、冷链物流业和传统农业都将受其拉动提质增效。

「精耕细作」预制菜 标准化品牌化进程提速

新华社记者 李丽静

进出口集拼仓业务推介会

本报讯(通讯员 江世波) 4 月 13 日，市商务局组织召开进出口集拼仓业务推介会，邀请上港物流拼箱公司兼上海瀚东公司副总经理宋许琼就如何破解安康外贸企业出口订舱、货物入库、提空、装箱、出口报关、送重、装箱出运等问题进行集拼仓业务推介。市物流与口岸办、市营商办、市发投集团、各县(市、区)经贸局、安康高新区、恒口示范区经贸局、全市 20 家重点外贸企业负责同志参加推介会。

在推介会上，宋许琼指出，近年来市商务会上，宋许琼指出，按照优势互补、互信互利、合作共赢发展理念，推进双方合作取得了重要进展，紧紧围绕更快产业链条的服务模式，更好更快更便捷支持安康外贸企业快速健康发展，助力安康打造进出口集拼仓

的桥头堡。此外，还分别从集拼仓的主要业务、物流服务产业和贸易服务产品等方面进行进出口集拼仓业务推介。

会议要求，全市外贸企业要利用好进出口集拼仓平台，积极发挥企业创新主体作用，加强合作平台建设，推动外贸新业态新模式发展，增强企业开拓国际市场的竞争力。各县区要加快出台对接物流扶持政策，有针对性地对接企业支持政策，持续释放惠企政策红利，引导企业在跨境电商、海外仓等方面拓展新业务，开辟新的增长点。市商务局副局长、市物流与口岸办副主任万冲介绍了相关情况，与会相关负责人就安康与上港物流拼箱公司深度合作做了交流发言，就建立上海安康进出口集拼仓有关事项进行了沟通对接。

安康 12345 热线

在全省 12328 运行服务质量考评中位居第一

本报讯 近日，陕西省高速公路收费中心发布的《陕西省 12328 交通运输服务监督热线市级系统运行情况月报》显示，安康市 12345 便民服务热线 2023 年 2 月份办理有效业务 267 件，信息咨询、投诉举报、意见建议分别为 163 件、98 件和 6 件，占业务总量的 61.05%、36.7%和 2.25%。其中投诉举报类限时办结率、即时答复满意率、转办工单回访率、一次办结率、差评整改率、投诉举报类限时办结率等项目均评为满分，运行服务质量考评取得了全省综合排名第一的好成绩。

成绩的背后是不懈的努力。根据《国务院办公厅关于进一步优化地方政务服务便民热线的

指导意见》《陕西省推进政务服务便民热线归并优化工作方案》中打造“对外一口受理，内部分类处理”的政府统一服务热线的目标要求，安康市行政审批服务局一体推进政务服务便民热线归并优化工作，在全省率先将 12328 归并整合至安康市 12345 热线，实行双号并行。2022 年 4 月安康市 12345 热线积极配合省上搭建省级考核和数据共享。

安康市 12345 热线始终将能为群众办事作为热线的生命线，不断优化业务流程，提升服务质量。建立完善电话业务的即时答复、分类转办、适时跟踪、办结归档、抽查回访等闭环工作流程，确保责任落实到岗、工作落实到位，有效

地提高热线办理效率和质量。充分利用大量数据分析，把握和跟踪行业热点、难点、焦点问题，进一步提升了交通运输行业治理能力和公共服务水平。高度重视话务员培训管理工作，通过线上与线下培训、集中与分散培训相结合的方式，培养“尽职尽责、尽心尽力、尽善尽美”的工作态度，不断提升话务员、管理人员的业务素质，增强服务人民群众的本领。同时，切实发挥考核指挥棒作用，对话务员进行工作量化考核，建立工单办理结果评价机制，对承办单位进行定期考核，加大督查督办力度，确保群众诉求高质量、高效率落实到位。下一步，安康市 12345 热线将切实发挥倾听民声、畅通民意、排解民忧、汇集民智的作用，为服务安康经济发展贡献力量。